20.039 Šatôčky z mrkvového cesta
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	3,20	3,20
tuk	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,40	1,40
mrkva	0,70	0,56	0,70	0,56	0,70	0,56	0,80	0,64
cukor práškový	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,75	0,75
lekvár slivkový	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	2,20	2,20
cukor vanilkový	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,10	0,10
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
mlieko	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
prášok do pečiva	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,06
cukor práškový	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	60		60		60		70	

Receptúra

Výrobný postup

Múku s kypriacim práškom preosejeme na dosku, pridáme tuk, soľ, práškový a vanilkový cukor, mlieko, očistenú na jemno nastrúhanú mrkvu a spracujeme na hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť. Cesto vyvaľkáme, pokrájame na štvorce asi 5 x 5 cm a naplníme lekvárom. Dva protiľahlé konce spojíme, poukladáme na vymastený plech a upečieme do ružova. Ešte horúce posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1105	265	3,00	9,6	0,0	40,5	1,0	16,6	0,6	0,241	0,0	0,0	0,8	0,0
B	1105	265	3,00	9,6	0,0	40,5	1,0	16,8	0,6	0,241	0,0	0,0	0,8	0,0
C	1105	265	3,00	9,6	0,0	40,5	1,0	16,8	0,6	0,241	0,0	0,0	0,8	0,0
D	128	309	3,47	10,8	0,0	48,2	1,2	20,3	0,7	0,27	0,0	0,0	0,9	0,0

	9									4				